



Manuál pro prodejce sezóna 2012

Pořadatel:
Český um – Artificium Bohemicum o.s.
Skalka u Doks 51, 472 01 Doksy
www.severoceskefarmarsketrhy.cz

Úprava prodeje na FT

Základní pravidla prodeje a účast na farmářských trzích jsou upravena zákonem, vyhláškami a dalšími předpisy vydanými státní správou a také provozním řádem, který vydává provozovatel trhu. Provozní řád vyplývá z tržního řádu konkrétních měst a může se v jednotlivých místech lišit. Trhy jsou pod kontrolou úřadů, které vykonávají dohled na stánkovým prodejem a prodejem potravin. Nad dodržováním provozního řádu dohlíží pořadatel a jím určená osoba – správce trhu.

Rozdělení dozorových kompetencí v ČR

Rozdělení dozoru vychází z § 16 zákona č.110/1997 Sb.:

Dozor nad kvalitou potravinářských výrobků včetně jejich výroby, dovozu, distribuce, skladování a maloobchodního prodeje potravin a surovin rostlinného původu, kromě veřejného stravování, maloobchodního prodeje potravin živočišného původu kromě úseků, kde dochází k manipulaci se surovinami živočišného původu a výrobě a uvádění do oběhu tabákových výrobků vykonává **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**.

Dozor nad zdravotní nezávadností potravin živočišného původu, nad ochranou našeho území před možným zavlečením nebezpečných nákaz nebo jejich nositelů a to při výrobě, skladování, přepravě, dovozu a vývozu surovin a potravin živočišného původu, při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržištích, při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny, a v prodejnách potravin, pokud jsou místy určené **vykonává Státní veterinární správa České republiky**.

Státní zdravotní dozor nad dodržováním zákazů a plněním dalších povinností stanovených zákonem a zvláštními právními předpisy k ochraně veřejného zdraví, včetně ochrany zdraví při práci před riziky plynoucími z fyzikálních, chemických a biologických faktorů pracovních podmínek, oblast společného stravování (i občerstvení), předměty a materiály přicházející do styku s potravinami apod. vykonávají **orgány ochrany veřejného zdraví – Krajská hygienická stanice. Česká obchodní inspekce** provádí kontroly poctivosti prodeje. Na tržištích provádí kontrolu také živnostenský úřad, který se zaměřuje na označení provozoven a další povinnosti vyplývající ze zákona o živnostenském podnikání.

Provozní řád farmářských trhů

Provozní řád SFT zejména upravuje základní podmínky prodeje a povinnosti prodejců.

Prodejce se musí prokazatelným způsobem seznámit s provozním řádem a v plném rozsahu jej dodržovat a respektovat místní tržní řády obcí, kde se trh koná. Provozní řád je vyvěšen v prostorách trhu a je součástí přihláškové dokumentace pro prodejce. Je možné o něj kdykoliv požádat provozovatele trhu.

Nezbytnou podmínkou prodeje je dodržování příslušných zákonných norem, zejména:

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů;

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů;

Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů;

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů;

Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění pozdějších předpisů;

Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva

Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů;

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů;

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Prodejní místo a jeho označení

K prodeji musí být používána pouze prodejní místa k tomu určená provozovatelem a prodejní stánky provozovatelem schválené.

Prodejní místa právnických osob musí být označena obchodní firmou, identifikačním číslem, sídlem a jménem fyzické osoby odpovědné za činnost provozovny (tržního místa). Při prodeji zboží fyzickou osobou musí být prodejní místo označeno obchodní firmou nebo jménem a příjmením, místem podnikání či bydlištěm a

jménem fyzické osoby odpovědné za činnost provozovny (tržního místa) a zároveň musí být provozovna nahlášena příslušnému živnostenskému úřadu podle sídla právnické nebo místa podnikání fyzické osoby.

Prodej na prodejním místě není povolen osobám mladším 15-ti let a osobám jinak nezpůsobilým k provozování této činnosti. Prodávaný sortiment musí být viditelně označen cenovkami s názvem zboží a měrnou jednotkou ke které se cena váže. Prodejce nesmí o výrobcích a zboží uvádět nepravdivé údaje s cílem oklamat spotřebitele.

Povinnosti prodejce

1. Všeobecné povinnosti
 - dodržovat druh sortimentu uvedený ve smlouvě (příhlášce, evidenčním listě) s provozovatelem trhu,
 - dodržovat provozní a prodejní dobu trhu, včetně doby návozu, zásobování a odjezdu prodejce,
 - dodržovat zásady osobní hygieny a udržovat i svůj pracovní oděv v čistotě,
 - udržovat prodejní místo a jeho okolí v čistotě a zajistit schůdnost pro zákazníky, průběžně odstraňovat odpad i obaly ze zboží na správcem určené místo podle jednotlivých druhů a kategorií odpadů,
 - k prodeji používat prodejní zařízení zhotovená ze zdravotně nezávadného a dobře čistitelného materiálu,
 - prodej organizovat tak, aby se jednotlivé druhy zboží nevhodně navzájem neovlivňovaly a byly chráněny před přímými slunečními paprsky a jinými nepříznivými vlivy (prach, vlhko, kouř apod.),
 - ovoce, zeleninu a lesní plody dovézt před nabízením k prodeji již očištěné a zbavené zvadlých částí,
 - k odložení odpadu živočišného původu užít zvláště určené a označené nádoby (zeleno modře)
 - k prodeji zboží užívat jen místa k tomu určená, nezdržovat se v uličkách před stánky bezdůvodně a neumísťovat tam nic, co by znemožňovalo nebo ztěžovalo průchod zákazníků,
 - po skončení prodeje zanechat stanoviště čisté a uklizené.
2. Místa pro nabídku a prodej zboží musí být vybavena:
 - při prodeji potravin, ovoce, zeleniny, brambor, lesních plodů, a zboží obdobného charakteru vhodnými podložkami, aby zboží nebylo ukládáno na zem,
 - při prodeji váženého a měřeného zboží odpovídajícími (cejchovanými) měřidly a vahou,
 - při prodeji potravin živočišného původu, malospotřebitelsky balených potravin podléhajících rychlé zkáze a vajec, chladícím zařízením.
3. Osoby prodávající potravinářské zboží (a to včetně ovoce a zeleniny!) musí mít u sebe platný zdravotní průkaz, musí dodržovat hygienické předpisy a odpovídají za zdravotní nezávadnost prodávajícího zboží.
4. Pokud je prodejce právnická osoba, fyzická osoba - podnikatel musí být prodejním místě k dispozici kopie živnostenského listu – výpisu ze živnostenského úřadu či jiného oprávnění , na odpovídající předmět podnikání.
5. Prodejce je povinen předložit při kontrole doklad o smluvním vztahu odpovědného zástupce k podnikateli, je-li ustanoven. (Tento doklad lze doložit dodatečně na úřad, pokud není na prodejním místě při kontrole k dispozici.)
6. Prodejce je povinen doložit kopii oznámení o zahájení resp. ukončení provozování činnosti v provozovně, tj. ve stánku na tržišti. Podnikatel je povinen zahájení a ukončení činnosti v provozovně písemně oznámit příslušnému živnostenskému úřadu, tj. fyzická osoba podle bydliště a právnická osoba podle sídla, a to nejméně 3 dny předem (doklad lze doložit dodatečně na úřad).
7. Podnikatel musí ustanovit odpovědnou osobu za provoz stánku, její jméno musí být uvedeno na označení (ceduli) na stánku.
8. Podnikatel je povinen předložit doklady prokazující nabytí prodávajícího zboží nebo materiálu k poskytování služeb (faktury apod. lze doložit na úřad dodatečně).
9. V provozovně musí být přítomna osoba splňující podmínku znalosti českého nebo slovenského jazyka – to znamená, že zákazník se musí být schopen domluvit s prodávatelem česky.

10. Podnikatel nebo osoba jednající jménem podnikatele na provozovně (stánku) musí prokázat totožnost, tj. mít u sebe platný průkaz totožnosti. Podnikatel může provozovat živnost prostřednictvím rodinných příslušníků nebo zaměstnanců. Při kontrole je nutno doložit pracovní smlouvu, dohodu o provedení práce nebo o pracovní činnosti (lze doložit dodatečně na úřad).
11. Na žádost zákazníka je prodejce povinen vydávat doklady o prodeji zboží nebo poskytnutí služby, tj. účtenku. Na tomto dokladu musí být uvedeno:
 - označení podnikatele obchodní firmou (právníká osoba) nebo jménem a příjmením (fyzická osoba)
 - identifikační číslo – IČO
 - datum prodeje zboží nebo poskytnutí služby
 - druh zboží nebo služby
 - cena
12. Prodávající musí zajistit, aby jím prodávané zboží a výrobky byly přímo, viditelně a srozumitelně označeny označením výrobce, údaji o hmotnosti nebo množství. Potravinářské výrobky musí být označeny datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, jde-li o potraviny podléhající zkáze. Není-li vhodné nebo účelné prodávané výrobky vzhledem k jejich povaze takto označit, je prodávající povinen tyto údaje viditelně na prodejním místě uvést. Informace na výrobcích musí být uvedeny v českém jazyce nebo podobně srozumitelných symbolech (piktogramech).
13. Prodávající je povinen informovat spotřebitele o ceně prodávaných výrobků nebo poskytovaných služeb zřetelným označením výrobku cenou nebo informací o ceně výrobku či služeb.
14. Pro vážení potravin lze používat pouze tzv. cejchovanou váhu, tj. váhu ověřenou Českým metrologickým institutem. Podnikatel musí doložit ověřovací list resp. váha musí být opatřena platnou úřední značkou (nálepka).
15. K prodeji lze používat pouze elektrické nebo plynové spotřebiče opatřené revizní zprávou ne starší 1 rok a schválené státní zkušebnou pro provoz v ČR nebo EU – doklad o revizi je prodejce povinen mít u sebe na stánku (nutno doložit pro případ kontroly na vyžádání na prodejním místě).
16. Všichni prodejci jsou povinni bezpodmínečně dodržovat zásady bezpečnosti práce a požární bezpečnosti dle zákonů ČR a EU.

Pro porušení těchto ustanovení může kontrolní orgán prodej s okamžitou platností přerušit nebo zakázat. Totéž právo má i správce tržiště.

Předpisy, nařízení a doporučení orgánů státní zprávy upravující prodej na farmářských trzích

Česká obchodní inspekce

Základní informace

Česká obchodní inspekce kontroluje a dozoruje právnické a fyzické osoby prodávající nebo dodávající výrobky a zboží na vnitřní trh, poskytující služby nebo vyvíjející jinou podobnou činnost na vnitřním trhu, poskytující spotřebitelský úvěr nebo provozující tržiště (tržnice) pokud podle zvláštních právních předpisů nevykonává dozor jiný správní úřad.

Upravující legislativa:

- Označení prodejního stánku – ust. § 17 zákona č. 455/1991 Sb. o živnostenském podnikání
- Označení zboží cenou – ust. § 12 zákona č. 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele
- Poctivost prodeje – dodržování deklarované míry a hmotnosti, správnost účtování – ust. § 3 zákona č. 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele
- Vydání dokladu o zakoupení výrobku – ust. § 16 zákona odst. 1, zákona č. 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele (na žádost spotřebitele)
- Používání úředně ověřených vah (zákon č. 505/1991 Sb. o metrologii)

Česká obchodní inspekce kontroluje:

dodržování podmínek stanovených k zabezpečení jakosti zboží nebo výrobků včetně zdravotní nezávadnosti, podmínek pro skladování a dopravu,

zda se při prodeji zboží používají ověřená měřidla, pokud ověření podléhají, a zda používaná měřidla odpovídají zvláštním právním předpisům, technickým normám, jiným technickým předpisům, popřípadě schválenému typu,

dodržování ostatních podmínek stanovených zvláštními právními předpisy nebo jinými závaznými opatřeními pro provozování nebo poskytování činností,

zda při uvádění stanovených výrobků na trh byly podle zvláštního právního předpisu výrobky řádně opatřeny stanoveným označením, popřípadě zda k nim byl vydán či přiložen stanovený dokument, zda vlastnosti stanovených výrobků uvedených na trh odpovídají stanoveným technickým požadavkům a zda v souvislosti s označením stanoveného výrobku byly splněny i požadavky stanovené zvláštními právními předpisy,

zda výrobky uváděné na trh jsou bezpečné,

Za porušení zákona může být uložena ČOI kontrolované osobě pokuta do výše 50 000 000 Kč, za méně závažné porušení zákona může inspektor uložit kontrolované osobě pokutu do 5 000 Kč, a to příkazem na místě, nebo v případě fyzické osoby prodávající výrobky z vlastní drobné chovatelské či pěstitelské činnosti anebo lesní plodiny, blokovou pokutu rovněž do výše 5 000 Kč.

Kromě finančních sankcí jsou uplatňovány zákazy prodeje výrobků, resp. zákazy uvádění výrobků na trh, a to v případě, že tyto neodpovídají požadavkům zvláštních právních předpisů.

Kontakt:

Inspektorát pro Ústecký a Liberecký kraj se sídlem v Ústí nad Labem
P. Diviše 6
400 01 Ústí nad Labem
tel: 475 209 493, fax: 475 200 643
e-mail: inspektorat_usti_sekretariat@coi.cz

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

SZPI dozoruje a kontroluje

- výrobu, dovoz, distribuci, skladování a maloobchodní prodej potravin a surovin rostlinného původu, kromě veřejného stravování
- maloobchodní prodej potravin živočišného původu kromě úseků, kde dochází k manipulaci se surovinami živočišného původu
- výrobu a uvádění do oběhu tabákových výrobků

Základní právní předpisy týkající se výroby a prodeje potravin

- Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů + prováděcí vyhlášky

Povinnosti prodejce ve vztahu k SZPI

Oznámení zahájení činnosti

Provozovatel potravinářského podniku je povinen oznámit v listinné podobě nebo způsobem umožňujícím dálkový přenos dat zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti podle tohoto zákona nejpozději v den, kdy tyto skutečnosti nastaly, příslušnému orgánu dozoru s uvedením svého jména, příjmení nebo obchodní firmy, místa podnikání a adresy provozovny, jde-li o osobu fyzickou, nebo obchodní firmy nebo názvu, sídla a adresy provozovny, jde-li o osobu právnickou, dále identifikačního čísla osoby a předmětu činnosti nebo podnikání - § 3 odst. 1 písm. i zákona č. 110/1997 Sb..

Registrační formuláře jsou k dispozici např. na internetových stránkách www.szpi.gov.cz v sekci dokumenty ke stažení.

Hygienické požadavky na výrobu a prodej potravin

Uvedeny v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin - příloha č. II pod jednotlivými kapitolami

- Obecné požadavky na potravinářské provozy
- Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu nebo zpracování potravin
- **Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (příloha II. kapitola III)**
- Požadavky na přepravu
- Požadavky na zařízení
- Potravinářské odpady
- Zásobování vodou
- Osobní hygiena
- **Ustanovení týkající se potravin (příloha II. kapitola IX)**
- Školení

Základní hygienické požadavky pro stánkový prodej potravin shrnula SZPI do tzv. Farmářského potravinářského patera:

Farmářské potravinářské „PATERO“

1. Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce (ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).
2. Plochy stánku, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.
3. Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky apod.), uchovávat v chladícím zařízení.
4. Mít přístup k sociálnímu zařízení.
5. Při prodeji nebalených potravin, u nichž případně dochází i k dělení, mít zajištěnou pitnou vodu, dle potřeby i teplou vodu, pokud nebude vyřešena očista náčiní a rukou jiným vhodným způsobem

Označování potravin

- Balené potraviny (potraviny balené ve výrobě) - § 6 zákona č. 110/97 Sb.
- Zabalené potraviny (potraviny zabalené mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele) - § 7 zákona č. 110/97 Sb.
- Nebalené potraviny - § 8 zákona č. 110/97 Sb.

Označování – balené potraviny

Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny balené ve výrobě, je povinen způsobem stanoveným vyhláškou potraviny řádně označit na obalu určeném pro spotřebitele nebo pro provozovny stravovacích služeb:

- názvem obchodní firmy a sídlem výrobce, nebo prodávajícího, který je usazen v členské zemi Evropské unie, nebo balírny, jde-li o osobu právnickou, a s uvedením svého jména a příjmení a místa podnikání, jde-li o osobu fyzickou. U potravin se uvede země původu nebo vzniku potraviny v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny,
- názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin stanoveným ve vyhlášce, pod níž je potravina uváděna do oběhu. Potravina, kterou nelze označit druhem, skupinou nebo podskupinou vzhledem k použitým surovinám nebo použité technologii, se označí názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie,
- údajem o množství výrobku (objemem plnění nebo hmotností, pokud není stanoveno jinak); u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny,
- datem použitelnosti u druhů potravin podléhajících rychle zkáze a u druhů potravin stanovených vyhláškou,
- datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti u jiných než pod písmenem d) uvedených druhů potravin; výjimku tvoří potraviny, které podle vyhlášky nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,
- údajem o způsobu skladování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem; jde-li o potraviny, u nichž by po otevření obalu spotřebitelem došlo k rychlému poškození jakosti nebo zdravotní nezávadnosti, uvedou se konkrétní podmínky pro uchovávání po otevření obalu u spotřebitele, popřípadě doba spotřeby potraviny,
- údajem o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem,
- údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu,
- údajem o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků,
- označením šarže, nejde-li o potraviny označenou datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud toto datum obsahuje den a měsíc,
- údaji o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy,
- údajem o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením, a to slovy "ionizováno" nebo "ošetřeno ionizací" anebo "ošetřeno ionizujícím zářením"; v případě ošetření potraviny nebo potravinové suroviny, která je složkou potraviny, se tento údaj uvede vedle názvu složky potraviny,
- údajem o výživové (nutriční) hodnotě u potravin, na jejichž obalu je uvedeno výživové tvrzení, dále v případech stanovených prováděcím právním předpisem nebo přímo použitelným předpisem Evropských společenství,
- údajem o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis,
- dalšími údaji, stanoví-li tak veterinární zákon.

Označování – zabalené potraviny

Provozovatel potravinářského podniku, který nabízí k prodeji nebo prodává spotřebiteli potraviny zabalené mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele, je povinen označit potraviny těmito údaji:

- obchodním jménem osoby, která potraviny zabalila; u právnické osoby uvést též její sídlo, jde-li o osobu fyzickou, její trvalý pobyt nebo místo podnikání,
- názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny
- údajem o množství výrobku (objemu plnění, hmotnosti),
- údajem o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci,

- vitamínů, minerálních látek a dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem,
- údajem o zemi původu nebo vzniku potraviny v případě, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny,
- údaji o datu použitelnosti nebo datu min. trvanlivosti
- třídou jakosti, stanoví-li to vyhláška,
- dalšími údaji, stanoví-li to prováděcí právní předpis.

Označování – nebalené potraviny

Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny nebalené je povinen tam, kde je potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli, viditelně umístit alespoň písemný údaj o:

- název druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny
- údaj o množství potraviny (jedná –li se o kusový prodej bez vážení)
- údaj o datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti
- údaj o způsobu skladování
- údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy,
- údaj o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením, a to slovy "ionizováno" nebo "ošetřeno ionizací" anebo "ošetřeno ionizujícím zářením"; v případě ošetření potraviny nebo potravinové suroviny, která je složkou potraviny, se tento údaj uvede vedle názvu složky potraviny,
- údaj o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis
- a další údaje stanovené prováděcími právními předpisy.

Označování nebaleného ovoce a zeleniny

Řeší nařízení Komise č. 543/2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny – článek č. 6. U nebaleného ovoce a zeleniny se uvede:

- země původu
- případně jakost a odrůda či tržní druh (jablka, citrusové plody, kiwi, salát, broskve a nektarinky, hrušky, jahody, paprika, hrozny révy vinné a rajčata apod.)

Zakázané výrazy při označování potravin

Podle vyhlášky č. 113/2005 Sb. je zakázáno uvádět, že charakter nebo původ potraviny je „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „čistý“, „přírodní“, „pravý“ nebo „racionální“, pokud toto označení není součástí názvu druhu, skupiny nebo podskupiny uvedených ve vyhlášce

Minimální požadavky na jakost ovoce a zeleniny

Řeší nařízení Komise č. 543/2011 – Příloha č. I. Část A – všeobecná obchodní norma:

S výhradou povolených odchylek musí být produkty:

- celé;
- zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě;
- čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek;
- v podstatě zbavené škůdců;
- v podstatě bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu;
- bez nadměrné povrchové vlhkosti;
- bez cizího pachu a/nebo chuti.

Minimální požadavky na zralost

Produkty musí být dostatečně vyvinuté a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé. Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchylky

V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost. V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

Doklady o původu zboží - výsledovatelnost

Provozovatel potravinářského podniku je povinen předložit orgánu dozoru doklad o původu potravin (mít zavedenu výsledovatelnost). Tuto povinnost stanoví:

- § 11 odst. 2 písm. c) zákona č. 110/1997 Sb. - Provozovatel potravinářského podniku je dále povinen zabezpečit, aby ve všech fázích uvádění potravin do oběhu byl k dispozici doklad o původu zboží.
- Článek 18 odst. 2 a 3 nařízení 178/2002 - Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim dodala potraviny, krmivo, hospodářské zvíře nebo jakoukoli látku, která je určena k přimísení do potravin nebo krmiva nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimísená. Za tímto účelem zavedou tyto provozovatelé systémy a postupy, které umožní, aby tyto informace byly na požádání poskytnuty příslušným orgánům. Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků zavedou systémy a postupy umožňující identifikovat podniky, kterým byly dodány jejich výrobky. Tyto informace poskytnou na požádání příslušným orgánům.

Kontakt na inspektorát SZPI v Ústí nad Labem

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
inspektorát v Ústí nad Labem
Masarykova 19/275
403 40 Ústí nad Labem
Tel.: 475 317 071
E-mail: usti@szpi.gov.cz
www.szpi.gov.cz

Státní veterinární správa

Základní informace

Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

Upravující legislativa:

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon).
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004/ES.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004/ES.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1069/2009/ES.
- Vyhláška č.382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování
- Vyhláška č.289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění
- Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání

Veterinární a hygienické podmínky prodeje živočišných produktů na trzích

V tržnicích a na tržištích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej živočišných produktů, lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty, které splňují požadavky stanovené v § 18 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů. Živočišné produkty s prošlým datem použitelnosti jsou obecně považovány za zdravotně závadné. Kdo nabízí živočišné produkty k prodeji, je povinen skladovat potraviny nebo

suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin a uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem. Obecné podmínky pro prodej živočišných produktů shrnula SVS v takzvaném desateru:

DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY K PRODEJI NA FARMÁŘSKÝCH TRZÍCH

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:
 - maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělena hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „*Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele*“
 - syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS)
 - čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli
 - včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
 - živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem)
2. Je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa
3. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat
 - 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
 - 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
 - 3 °C pro vnitřnosti
 - 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
 - 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
 - 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
 - Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem
4. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů
5. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné
6. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné
7. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek
8. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu
9. Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou
10. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace

Podrobnější požadavky KVS

1. Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo minimalizováno riziko kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.
2. Musí být k dispozici vhodná zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
3. Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné a je-li nezbytné i dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
4. Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, je-li to nezbytné, i dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
5. Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
6. Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé nebo studené pitné vody.
7. Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných látek, odpadů a nepoživatelných živočišných produktů.
8. Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
9. Potraviny musí být umístěny tak, aby bylo odstraněno riziko kontaminace.
10. Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Musí nosit vhodný čistý, a je-li nezbytné, ochranný oděv.
11. Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.
12. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné.

Prodej živočišných produktů ze závodů schválených a registrovaných, popř. jen registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou

Živočišné produkty, které nejsou prodávány jako přebytky chovatelem, musí pocházet ze závodů schválených a registrovaných, popř. jen registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou. U těchto produktů platí obecné požadavky. Pro orientaci uvádíme následující požadavky:

Teploty:

Čerstvé drůbeží a králičí maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do plus 4 °C, čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina při teplotě do plus 7 °C v odpovídajícím zařízení.

Skladovací teplota mléčných výrobků ošetřených UHT (např. trvanlivé mléko) je do plus 24 °C, ostatních mléčných výrobků od plus 4 do plus 8 °C.

Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem.

Vhodné teplotní podmínky musí být průběžně sledovány (teploměr). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje.

Dále musí být chráněny před kontaminací, zejména před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami.

Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami, a musí být snadno čistitelné. K dispozici musí být vhodné zařízení k zajištění odpovídající osobní hygieny zaměstnanců (včetně zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).

Při prodeji nebalených produktů musí být k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění, popřípadě dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení přímo v místě prodeje. Proávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).

Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 až § 8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěný údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem spotřeby.

Prodej přebytků chovatelem

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů, přičemž u jednotlivých komodit je nutno respektovat tyto skutečnosti:

Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže týdně. Při prodeji musí být drůbež vykuchána.

Čerstvé králičí maso

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla.

Vejce

Čerstvá vejce musí být prosvícena a označena kódem producenta. Označení kódem producenta však není nutné v případě, že vejce pocházejí z hospodářství chovatele, který chová nejvíce 50 nosnic; musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C, chráněna před sluncem a mrazem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována, a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec.

Med

Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. K dispozici musí být informace o druhu medu a o tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře.

Zvěřina

Zvěřinu není povoleno na farmářských trzích, tržnicích a tržištech prodávat.

Prodej živých ryb

Osoba, která má v úmyslu provozovat sezónní prodej živých ryb musí nejméně 7 dnů před zahájením prodeje oznámit krajské veterinární správě, kdy a na kterém místě bude prodej zahájen a kdy bude ukončen.

1. Prodejní místo k této činnosti musí splňovat tyto základní hygienické požadavky vybavení:

- Prodejní pult s omyvatelnou, dobře čistitelnou pracovní deskou s vyvýšenými okraji a odpadním otvorem, váha.
- Dostatečně velké kádě na úchovu živých ryb se zabezpečeným neustálým přívodem zdravotně nezávadné vody a jejím odtokem, popř. je nutno zajistit úchovu ryb ve vodě obohacené kyslíkem. Při použití aeračního zařízení musí být voda v nádrži vyměněna alespoň jednou denně. V kádích a příručních nádržích musí být voda čistá o teplotě 0 ° až plus 10 °C, kádě nesmí být přeplněny. Poměr hmotnosti živých tržních ryb a množství vody (hustota obsádky) v kádích a příručních nádržích, včetně nejnižšího množství kyslíku ve vodě závisí na teplotě vody.
- Prodejní místo musí být umístěno tak, aby byl zajištěn co nejkratší odtok odpadních vod do kanalizace a nedocházelo k roztékání odpadní vody při manipulaci s živými rybami.
- Nepropustné uzavíratelné a označené nádoby na VŽP. Nádoby na vnitřnosti, žábry, šupiny, střeva, ploutve apod. budou označeny zelenomodrou barvou (VŽP 3. Kategorie). Nádoby na uhynulé ryby budou označeny žlutou barvou (VŽP 2. Kategorie).

2. Prodávající musejí být vybaveni ochrannými pracovními pomůckami (gumovými zástěrami, holínkami a rukavicemi) a mít u sebe platný zdravotní průkaz.

3. V každém prodejním místě musí být pro kontrolní orgány k dispozici: veterinární podmínky pro sezónní prodej živých ryb pro danou sezónu včetně příloh, povolení pro zábor místa a služeb s tím souvisejících od příslušného obvodního úřadu a doklady o původu ryb (místo posledního sádkování).

4. Živé tržní ryby se musí přepravovat ve vhodných přepravních nádobách a zařízeních ve vodě. Manipulace s rybami musí být prováděna tak, aby nedocházelo k jejich poranění.

5. Během prodejní činnosti musí být prováděn průběžný úklid, po ukončení prodeje celkový úklid prodejního místa.

6. Při zacházení s živou rybou a jejím následném zabíjení musí být dodržovány požadavky zákona č. 246/1992 Sb., o ochraně zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, a vyhl. č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování, zejména s důrazem na § 6 – péče o ryby před usmrcením.

Zásady manipulace a porážení ryb při sezónním prodeji ryb z hlediska zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, a nakládání s vedlejšími živočišnými produkty Přeprava (dle zákona a vyhl. č. 193/2004 Sb., o ochraně zvířat při přepravě): K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

Ryby lze přepravovat pouze v kontejnerech s odpovídajícím prostorem, větráním, teplotou (viz přechovávání ryb). Během přepravy, přemísťování, usmrcování nesmí být zvíře vystaveno jakékoliv jiné než nezbytné bolesti nebo utrpení. Nakládka a vykládka zvířat musí probíhat způsobem, který nepůsobí zvířatům utrpení a nepoškozuje jejich zdravotní stav. Přepravovat zvířata lze v dopravních prostředcích, které zabezpečují pohodu zvířat, minimalizují zranění.

Přechovávání (dle vyhl. č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování):

Živé tržní ryby se uchovávají v kádích, příručních nádržích při neustálé výměně a přítoku vody, která neohrožuje jejich zdravotní stav, popřípadě při zajištění jiného účinného způsobu provzdušňování nebo okysličování vody, a to při odpovídající hustotě obsádky a množství kyslíku ve vodě (dle vyhl. č. 382/2004).

Usmrcování (dle zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání):

Ryby lze usmrcovat pouze omrácením silným úderem tupým předmětem na temeno hlavy a následným vykrvením přetnutím míchy a cév řezem bezprostředně za hlavou, nebo se přetnou žaberní oblouky a provede vykrvení za hlavou. Vykrvování ryb musí být zahájeno bezprostředně po jejich omrácení, přičemž musí být provedeno tak, aby vyvolalo rychlé a úplné vykrvení. Před ukončením vykrvení se nesmí provádět žádný zpracovatelský úkon. Nástroje, materiál, vybavení sloužící k omračování a vykrvování musí být sestrojeny, udržovány a používány tak, aby k úkonům docházelo rychle a účinně.

Při manipulaci s živými rybami je zakázáno: 1) zbavovat živé ryby šupin nebo ploutví, 2) vsouvat rybám prsty pod skřele do žáber, 3) vtlačovat prsty do očí, 4) násilně vytlačovat jikry nebo mlíčí, 5) omračovat a vykrvovat ryby jiným způsobem, než je uvedeno výše, 6) uplatňovat předsudek píchání nože do krajiny ocasní jako způsob usmrcování ryb, 7) zabíjet ryby do zásoby, 8) znečišťovat stanoviště krví a rybím odpadem.

Kontakt

Krajská veterinární správa Státní veterinární správy pro Ústecký kraj
Sebužínská 38
403 21, Ústí nad Labem - Brná
Tel: 475 501 011, 475 541 133
epodatelna.kvsu@svscr.cz
www.svscr.cz

Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje

Základní informace

Krajská hygienická stanice vykonává státní zdravotní dozor nad dodržováním zákazů a plněním dalších povinností stanovených zákonem a zvláštními právními předpisy k ochraně veřejného zdraví, včetně ochrany zdraví při práci před riziky plynoucími z fyzikálních, chemických a biologických faktorů pracovních podmínek, oblast společného stravování (i občerstvení), předměty a materiály přicházející do styku s potravinami apod.

Upravující legislativa:

- Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004, o hygieně potravin.
- Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky zákona o potravinách, zakládá Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
- Nařízení Komise (ES) č.2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění.
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění vyhl. č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhl. č. 137/2004 Sb.
- Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, v platném znění.

Povinnosti prodejců

1. Povinnosti prodejců na farmářských trzích vyplývají z požadavků potravinářských právních předpisů - registrace, hygienické požadavky, zdravotní nezávadnost potravin, balení potravin, označování potravin, uvádění potravin do oběhu, doklady o původu potravin.
2. Při prodeji potravinářských **výrobků vlastní výroby** musí být k dispozici oprávnění k výrobě a prodeji (živnostenský list, u potravin živočišného původu schválení výroby příslušným orgánem Státní veterinární správy, při prodeji pokrmů schválení provozovny Krajskou hygienickou stanicí, u výrobků rostlinného původu – pečivo - schválení orgánem Státní zemědělské a potravinářské inspekce).
3. Fyzická osoba pracující při prodeji potravin a občerstvení musí mít k této činnosti **zdravotní způsobilost** (zdravotní průkaz) a odpovídající **znalosti** v otázkách hygieny tak, aby bylo chráněno veřejné zdraví.
4. Pro pracovníky stánků musí být k dispozici zařízení pro udržování odpovídající **osobní hygieny** (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání s možností odděleného uložení pracovního a civilního oděvu). Tento požadavek vychází z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a z ustanovení § 54, bod 2, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
5. S ohledem na sortiment musí být odpovídajícím způsobem dodržována **provozní hygiena**, zajištěno čištění a podle potřeby dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení; k tomuto účelu je třeba instalovat **v rámci trhu dřez s příívodem teplé a studené vody** a pro dodržení čistoty a pořádku instalovat v rámci trhu **úklidovou výlevku** s příívodem teplé a studené vody. Tento požadavek je zakotven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
6. U prodejních stánků pro prodej nebalených potravin, s výjimkou sortimentu ovoce a zeleniny, musí být **k dispozici odpovídající příívod** teplé nebo studené **pitné vody**. Požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Tento typ stánků je třeba technicky zabezpečit ze všech stran zakrytím v takové míře, aby byly **potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci**. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola IX bod 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
7. Prodejní stánky s přípravou a prodejem **rychlého občerstvení** musí být napojeny na zdroj pitné vody - mobilní zásobník pitné vody lze z hlediska zajištění zdravotní nezávadnosti občerstvení akceptovat pouze v případě jednorázových krátkodobých akcí. Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

8. Pro **skladování a vystavování potravin** musí být k dispozici odpovídající zařízení k zajištění vhodných teplotních podmínek pro potraviny, aby byla zachována jejich zdravotní nezávadnost, tj. zajistit chlazení (dodržení chladicího řetězce zajistí instalace chladicího nebo mrazicího zařízení) a vyloučit riziko kontaminace. Všechny potraviny musí být chráněny před osluněním. Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. g) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
9. K zajištění ochrany okolí a zabránění výskytu škůdců musí být odpovídajícím způsobem řešeno **skladování a likvidace odpadků** z provozu trhu. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Základní hygienické požadavky při provozování stravovacích služeb (stánky s občerstvením)

1. Stravovací služba je výroba či příprava pokrmů a nápojů, za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, tedy i podávání občerstvení mimo provozovnu k tomuto účelu určenou kolaudačním rozhodnutím. **Stravovací službu je možno provozovat ve stáncích určených pro dlouhodobé nebo sezónní podávání občerstvení, včetně mobilních.** Dále je možno stravovací službu provozovat při přechodném krátkodobém podávání občerstvení nebo při jednorázových časově omezených akcích a to i v dočasně umístěných zařízeních (dále stánky).
2. Fyzická osoba pracující ve stravovacích službách musí mít k této činnosti zdravotní způsobilost (zdravotní průkaz) a odpovídající znalosti v otázkách hygieny tak, aby bylo chráněno veřejné zdraví.
3. Občerstvení je formou stravovací služby, která zahrnuje jednoduchou přípravu pokrmů a nápojů, např. ohřevem. Při občerstvení je možno připravovat takové pokrmy, které jsou určeny k rychlé přípravě z polotovarů nebo potravin už k tomuto účelu upravených.
4. Stánky, ve kterých jsou poskytovány stravovací služby, musí být napojeny na přívod studené pitné vody. Ve stánku, pro činnosti tam prováděné, musí být zajištěna teplá voda (např. pro mytí provozního nádobí a náčiní, pro mytí rukou a pro očištění stánku). Mobilní zásobník pitné vody je možno používat pouze při jednorázových krátkodobých akcích.
5. Pracovníci ve stáncích musí mít k dispozici podmínky pro udržování osobní hygieny, tj. zařízení pro mytí rukou (umyvadlo), prostředky pro mytí rukou a osušení (papírový ručník, osoušeč). Ve stánku musí mít vybavení pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu a v docházkové vzdálenosti záchod určený pro potravináře (osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné) a zařízení pro úklid stánku.
6. Pokrmy a potraviny ve stánku připravované, skladované a vystavované musí být chráněny proti znečištění, oslunění a vyžaduje-li to jejich charakter, musí být umístěny v chladicím či mrazicím zařízení. Teplé pokrmy musí být udržovány v teplém stavu při teplotě **nejméně +60°C**.
7. Odpadky z provozu včetně tekutých odpadů musí být průběžně odstraňovány nezávadným způsobem, aby stánek a jeho okolí bylo udržováno v čistotě a bylo zabráněno výskytu hmyzu a hlodavců.

Základní hygienické požadavky pro prodej zmrzliny ve stánkovém prodeji

1. Pro pracovníky musí být k dispozici zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání s možností odděleného uložení pracovního a civilního oděvu). Tento požadavek vychází z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a z ustanovení § 54, bod 2, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
2. S ohledem na sortiment musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění a podle potřeby dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení; k tomuto účelu je třeba instalovat technologický dřez s přívodem teplé a studené vody a pro dodržení úrovně čistoty a pořádku instalovat úklidovou výlevku s přívodem teplé a studené vody. Tento požadavek je zakotven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
3. U stánků pro prodej zmrzliny musí být k dispozici odpovídající přívod tekoucí teplé a studené vody napojením na zdroj pitné vody a likvidace tekutých odpadů napojením na odpad. Požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e), f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Tento typ stánků je třeba technicky zabezpečit tak, aby byly potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2,

příloha II kapitola IX bod 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

4. Pro skladování a vystavování potravin musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny, aby byla zachována jejich zdravotní nezávadnost, tj. vyloučit riziko kontaminace, v případě potřeby zajistit chlazení (dodržení chladicího řetězce zajistí instalace chladicího nebo mrazicího zařízení). Všechny potraviny musí být chráněny před osluněním. Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. g) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
5. Zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, tedy i výrobníky zmrzliny, musí být instalována takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění nejen vlastního zařízení, ale i okolních prostor. Tento požadavek je stanoven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola V bod 1 písm. d) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
6. K zajištění ochrany okolí a zabránění výskytu škůdců musí být odpovídajícím způsobem řešeno skladování a likvidace odpadků a odpadů z provozu. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontakt

Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem
telefon: 477 755 110 fax: +420 477 755 112
email: info@khsusti.cz